



1 Cálculo Diferencial ACF-0901 3-2-5	2 Cálculo Integral ACF-0902 3-2-5	3 Ecuaciones Diferenciales ACF-0905 3-2-5	4 Microbiología AEM-1050 2-4-6	5 Microbiología de Alimentos ALM-1016 2-4-6	6 Biotecnología ALG-1004 3-3-6	7 Tecnología de Lácteos ALM-1027 2-4-6	8 Diseño e Impartición de Cursos Presenciales ALH-1006 1-3-4	9 Residencia Profesional 10
Química Inorgánica ALF-1021 3-2-5	Probabilidad y Estadística AEC-1081 2-2-4	Diseños Experimentales ALD-1007 2-3-5	Taller de Control Estadístico de Procesos ALA-1023 0-4-4	Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitería AEM-1083 2-4-6	Tecnología de Cárnicos ALM-1024 2-4-6	Tecnología de Cereales y Oleaginosas ALM-1025 2-4-6	Formulación y Evaluación de Proyectos AEF-1029 3-2-5	Especialidad 25
Biología AEF-1005 3-2-5	Álgebra Lineal ACF-0903 3-2-5	Bioquímica de Alimentos I ALF-1002 3-2-5	Bioquímica de Alimentos II ALF-1003 3-2-5	Tecnología de Conservación ALM-1026 2-4-6	Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos ALA-1013 0-4-4	Diseño de Plantas Alimentarias ALD-1005 2-3-5	Liderazgo Organizacional y Toma de Decisiones GTF-1301 3-2-5	
Introducción a la Industria Alimentaria ALR-1014 2-1-3	Laboratorio de Química Analítica ALB-1015 1-4-5	Termodinámica ALJ-1028 4-2-6	Flujo de Fluidos ALM-1009 2-4-6	Operaciones de Transferencia de Calor ALM-1017 2-4-6	Operaciones de Transferencia de Masa ALM-1018 2-4-6	Operaciones Mecánicas ALM-1025 2-4-6	Integración de la Cadena Alimentaria GTF-1303 3-2-5	
Fundamentos de Investigación ACC-0906 2-2-4	Química Orgánica ALF-1022 3-2-5	Análisis de Alimentos ALM-1001 2-4-6	Programación ALA-1020 0-4-4	Evaluación Sensorial ALF-1008 3-2-5	Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria ALC-1011 2-2-4	Inducción a la Administración y Economía ALC-1012 2-2-4	Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria GFT-1305 3-2-5 OP	Producción e Innovación de Lácteos GTF-1308 3-2-5 OP
Taller de Ética ACA-0907 0-4-4	Fundamentos de Física ALC-1010 2-2-4	Desarrollo Sustentable ACD-0908 2-3-5	Taller de Investigación I ACA-0909 0-4-4	Taller de Investigación II ACA-0910 0-4-4		Envase, Empaque y Embalaje GTF-1302 3-2-5	Mejora Continua de la Calidad GTF-1306 3-2-5 OP	Toxicología de Alimentos GTF-1304 3-2-5 OP

Actividades Complementarias				
26	28	32	29	33
5				

Servicio Social		
32	29	10
10		

Estructura Genérica	210
Especialidad	25
Residencia Profesional	10
Servicio Social	10
Actividades Complementarias	5
Total de Créditos	260

	Ciencias Básicas
	Ciencias de la Ingeniería
	Ingeniería Aplicada
	Diseño en Ingeniería
	Ciencias Sociales y Humanidades
	Ciencias Económico Administrativas
	Especialidad (cursos complementarios)
→	Seriación de asignaturas
	Curso complementario